



2020

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



DOSSO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2020	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Dolcetto	CARATTERE:	Giovane	○○●○○○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Monforte, Alba		Leggero	○○●○○○	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No Legno	●○○○○○	Legno
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina ad antipasti, pasta, risotto, pollo, formaggio e salumi.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino profondo.

NASO: Fruttato, vinoso, delizioso con sentori di piccoli frutti rossi.

PALATO: Morbido, fine, di medio corpo, con piacevole sapore di uva Dolcetto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C

LONGEVITÀ: 3 - 4 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	15-25 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDemmIA:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla **pigiatura soffice**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: Il **mosto** viene raffreddato per **preservare** le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**. La macerazione è di **breve durata (10 giorni)** con **délestage**.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: DOSSO DOLCETTO D'ALBA viene affinato solo in bottiglia per circa **3 mesi** prima della sua uscita sul mercato.

LA DIFFERENZA È...

DOSSO DOLCETTO D'ALBA è pienamente conforme al nome dell'uva. Infatti, nel **dialetto piemontese** Dolcetto vuole dire "**dolce nell'acidità**" soprattutto se confrontato con la Barbera. Questo carattere gli ha permesso di essere il vino rosso più versatile prodotto nella regione.

DOSSO DOLCETTO D'ALBA valorizza questa tradizione essendo molto facile da abbinare a piatti a cui conferisce una **delicata piacevolezza** e una **fresca eleganza**.



ANNATA 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.



CONSORZIO TUTELA VINI ROERO
CAMPAGNA FINANZIATA DAL BANDO DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO REGULATION N. 1303/2013

